

Votate votate per la più bella

INAUGURATA CON LA "CARMEN", La "stagione nera", del Metropolitan

Dopo la morte in un incidente stradale in Sardegna del direttore generale Gentile, una serie di disavventure hanno ostacolato le prove Ma, all'inaugurazione, Bernstein ha suscitato l'entusiasmo del pubblico

nostro servizio

New York, giovedì sera. Quando il sipario del teatro "Metropolitan" si è alzato sulla nuova edizione della "Carmen" di Bizet, con cui è stata inaugurata quest'anno l'ottantottesima stagione lirica di New York, non è mancato che i quasi quattrocento spettatori potessero udire il sospiro di sollievo che molti, dietro le quinte, hanno tirato per il solo fatto che finalmente la stagione cominciava.

I «gusti», proprio quelli con la «luna» alla napoletana, a cui quest'anno il Metropolitan ha dedicato una serata prima di giungere alla serata inaugurale, sono stati proprio tanti «la stampa», nei giorni scorsi, aveva scritto che, a parte qualche non considerazione di successo e di qualità, il solo fatto che la "Carmen", come si sa, sarebbe stata pronta per la serata inaugurale, come stabilito sin dalla scorsa stagione, poteva essere considerato un miracolo di un miracolo. Un miracolo il cui merito viene attribuito in gran parte a colui che è stato ufficialmente il «general manager» del Metropolitan, e soltanto 18 giorni e per la più in una tragica vettura conclusa una strada della Sardegna, dove si era recato per un periodo di riposo, con un mortale incidente.

La morte di Gentile è stata l'incidente più drammatico e doloroso che ha colpito quest'anno il Metropolitan e il problema logistico più grave da superare. Sono seguite le difficoltà grandi e piccole da risolvere settimana per settimana, giorno per giorno, con una fine all'ultimo momento.

Il primo grosso inconveniente venne risolto dallo stesso Gentile molti mesi fa. Sir Bing, risolvendo in alto quella che molti hanno definito «l'ultima vendetta», aveva messo in programma, per la serata inaugurale della stagione 1972-73, il Tannhäuser di Wagner, anche se poi, sia per il resto del cartellone, sia per la realizzazione dell'opera inaugurale, egli non avrebbe avuto alcuna responsabilità concreta. In un primo momento Gentile aveva accettato come un fatto compiuto la scelta del suo predecessore. Ma già si era voluto molto per render conto che l'opera di Wagner era uno degli antichi allestimenti del Metropolitan più riusciti.

«Nuovo corso» Era stato parimenti necessario trovare un'altra opera che potesse far fronte a ciò che si chiama «l'ultima vendetta», ma piuttosto difficile da soddisfare, inclusa la necessità di non rinunciare ad un cartello esistente e selezionato per altro scopo importante, come l'american Marilyn Horne (l'attuale Carmen), James McCracken (Don José) e Tom Krause (Escamillo). L'unica scelta possibile, capace di compensare la diversità di elementi che dovevano far parte della formula, era un dispendioso «Carmen».

Poi, quando il nuovo general manager aveva già cominciato a creare un clima di amicizia, di collaborazione, di cordiale «luna» che rimetteva in gioco anche i più aspri personaggi che esigono contro le quinte per il successo di una stagione lirica, ma anche il primo nucleo della nuova maniera di allestire la «Carmen», tutto è apparso per un certo tempo destinato a scomparire, dissolto, travolto dalla morte improvvisa di Gentile. Ed in realtà sarebbe potuto andare così, per un certo tempo, se non fosse stato per la scelta di Sir Bing.

Invece, il consiglio d'amministrazione del Metropolitan, già nel luglio scorso, dopo alcune sedute straordinarie, decise di affidare il «Carmen» a Schuyler Chaplin, vice di Gentile, suo amico ed estimatore, autore in persona della complessa operazione che aveva portato all'inaugurazione del nuovo Metropolitan, amministratore e tutore confidante di Leonard Bernstein, la cui direzione



Joan Kennedy con il nuovo direttore generale del Metropolitan, Schuyler G. Chaplin, nel "foyer" del teatro poco prima dell'inaugurazione della nuova stagione (Telefoto)

d'orchestra ha costituito la principale garanzia di successo. Assicurate anche la continuità di una nuova impostazione rivelatasi subito seconda — e che comunque, secondo il parere dei più, dovrebbe dare i suoi frutti soltanto nella stagione 1973-74 — sembrava che il preparativo per il primo cartello privo della firma di Sir Bing dovesse cominciare a svolgersi se non proprio nel vuoto, almeno in un terreno meno irto di dispiaceri e di problemi.

E invece no. Innanzitutto al parlo di un conflitto con la «Carmen» a cui affidare la messa in scena. Si perse tempo prezioso. Si parlò inutilmente dell'«American» Josef Svoboda (che ha pur sempre curato le scene in maniera moderna e stilizzata) e si discusse a lungo sulla possibilità di affidare la regia a Sir Bing, che non aveva mai avuto la possibilità di mettere in scena un'opera di Wagner. Si avanzò l'ipotesi di un'occupazione di Marina successore: Bernstein e Jerome Robbins, si sono scesi dal cielo, lasciando magari alle spalle il primo il peso della direzione d'orchestra e quello del

allestimento. Ma tutto servì solo a ritardare la marcia della macchina realizzatrice. D'improvviso spuntò il nome di Renato Issa, già vice di Gentile nella regia di scena della «Carmen», almeno secondo i vecchi programmi. «Basta che» avrebbe detto ancora il «Horn» quando venne informata, di nascosto, di una sua nomina a direttore della regia di Sir Bing. Invece, quando venne informata, si volse se non proprio nel vuoto, almeno in un terreno meno irto di dispiaceri e di problemi.

E invece no. Innanzitutto al parlo di un conflitto con la «Carmen» a cui affidare la messa in scena. Si perse tempo prezioso. Si parlò inutilmente dell'«American» Josef Svoboda (che ha pur sempre curato le scene in maniera moderna e stilizzata) e si discusse a lungo sulla possibilità di affidare la regia a Sir Bing, che non aveva mai avuto la possibilità di mettere in scena un'opera di Wagner. Si avanzò l'ipotesi di un'occupazione di Marina successore: Bernstein e Jerome Robbins, si sono scesi dal cielo, lasciando magari alle spalle il primo il peso della direzione d'orchestra e quello del

allestimento. Ma tutto servì solo a ritardare la marcia della macchina realizzatrice. D'improvviso spuntò il nome di Renato Issa, già vice di Gentile nella regia di scena della «Carmen», almeno secondo i vecchi programmi. «Basta che» avrebbe detto ancora il «Horn» quando venne informata, di nascosto, di una sua nomina a direttore della regia di Sir Bing. Invece, quando venne informata, si volse se non proprio nel vuoto, almeno in un terreno meno irto di dispiaceri e di problemi.

E invece no. Innanzitutto al parlo di un conflitto con la «Carmen» a cui affidare la messa in scena. Si perse tempo prezioso. Si parlò inutilmente dell'«American» Josef Svoboda (che ha pur sempre curato le scene in maniera moderna e stilizzata) e si discusse a lungo sulla possibilità di affidare la regia a Sir Bing, che non aveva mai avuto la possibilità di mettere in scena un'opera di Wagner. Si avanzò l'ipotesi di un'occupazione di Marina successore: Bernstein e Jerome Robbins, si sono scesi dal cielo, lasciando magari alle spalle il primo il peso della direzione d'orchestra e quello del

S'aggrava il conflitto fra Uganda e Tanzania

La mano di Gheddafi nella guerra di Amin

Cinque aerei libici, con armi e soldati destinati all'Uganda, sono stati bloccati nel Sudan - Il dittatore di Kampala minaccia altre incursioni aeree contro la Tanzania

nostro servizio

Khartum, giovedì sera. Il Sudan ha offerto la prova dell'appoggio fornito al colonnello Gheddafi al presidente dell'Uganda, Idi Amin, nel conflitto con la Tanzania. Cinque aerei con a bordo circa quattrocento fra soldati e ufficiali libici, sono stati «inviati» ieri sera ad atterrare all'aeroporto di Khartum dopo che i piloti erano stati proibiti di scendere nello spazio aereo libico. I militari di Gheddafi, diretti secondo quanto rivela un comunicato del Ministero degli Esteri sudanese ad Entebbe nell'Uganda, ritornarono oggi stesso a Tripoli.

Secondo quanto hanno rivelato alle autorità sudanesi alcuni ufficiali libici, altre truppe di altri aerei sarebbero partite dalla Libia sempre per via aerea diretta in Uganda. Nel quadro della collaborazione offerta da Gheddafi all'esercito del dittatore Amin, dopo aver invaso, i cinque aerei dell'aeronautica libica a scendere a tornare indietro a Khartum. Le autorità sudanesi hanno confiscato tutte le armi, per lo più mitra e fucili leggeri, che si trovavano a bordo degli apparecchi.

Quanto è avvenuto nelle ultime ore nel Sudan è evidentemente al conflitto di stampo tra Uganda e Tanzania una nuova e più pericolosa dimensione. Quanto è avvenuto ieri a Khartum si inquadra nelle dichiarazioni del colonnello Gheddafi all'indomani della invasione dell'Uganda, da parte di un milicista libico fuorilegge, e di un soldato libico, che si era dato pronto a dare ad



Il colonnello Gheddafi

Amin ogni aiuto possibile in uomini e mezzi. In Uganda, l'unico stato a cui Gheddafi ha offerto un aiuto concreto, è stato il Sudan. Il Sudan ha offerto la prova dell'appoggio fornito al colonnello Gheddafi al presidente dell'Uganda, Idi Amin, nel conflitto con la Tanzania. Cinque aerei con a bordo circa quattrocento fra soldati e ufficiali libici, sono stati «inviati» ieri sera ad atterrare all'aeroporto di Khartum dopo che i piloti erano stati proibiti di scendere nello spazio aereo libico. I militari di Gheddafi, diretti secondo quanto rivela un comunicato del Ministero degli Esteri sudanese ad Entebbe nell'Uganda, ritornarono oggi stesso a Tripoli.

Secondo quanto hanno rivelato alle autorità sudanesi alcuni ufficiali libici, altre truppe di altri aerei sarebbero partite dalla Libia sempre per via aerea diretta in Uganda. Nel quadro della collaborazione offerta da Gheddafi all'esercito del dittatore Amin, dopo aver invaso, i cinque aerei dell'aeronautica libica a scendere a tornare indietro a Khartum. Le autorità sudanesi hanno confiscato tutte le armi, per lo più mitra e fucili leggeri, che si trovavano a bordo degli apparecchi.

Quanto è avvenuto nelle ultime ore nel Sudan è evidentemente al conflitto di stampo tra Uganda e Tanzania una nuova e più pericolosa dimensione. Quanto è avvenuto ieri a Khartum si inquadra nelle dichiarazioni del colonnello Gheddafi all'indomani della invasione dell'Uganda, da parte di un milicista libico fuorilegge, e di un soldato libico, che si era dato pronto a dare ad

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

stasera leggiamo

Un romanzo "naif", sulle rive del Garda

NANTAS SALVALAGGIO: «Malpaga», Einaudi Editore, pp. 179, lire 840.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

Un paese di frontiera, situato sulla riva del lago di Garda, la distesa azzurra della quale è quella che si chiama «l'isola degli ulivi». Un paese che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera. Un paese di frontiera, che non ha una sua propria storia, ma che è stato, per un periodo, un paese di frontiera.

ORGANIZZ. SCOL. MINERVA - LEONARDO DA VINCI

RECUPERO

ABBREVIAZIONE DEGLI STUDI

Istituto MINERVA via Giolitti 33 - TORINO tel. 832.503 - 872.347 esclusivamente per

Ragionieri

Istituto tecnico

LEONARDO DA VINCI

via Meucci 1 (angolo p. Spilferino) TORINO - tel. 511.008 - 546.836 esclusivamente per

Geometri

Periti industriali

per la meccanica - per l'elettrotecnica per l'elettronica industriale

CORSI

GIURNI - PRESERALI - SERALI

di preparazione agli esami di IDONEITA' (promozione) a tutte le classi e di Maturità (diploma)

La validità della collaborazione tra gli Istituti MINERVA e LEONARDO DA VINCI è dimostrata dal funzionamento della loro ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA che risponde pienamente, come provano gli stessi risultati, alle esigenze tecniche della scuola moderna. L'attività continua e voluttaria decennale nella sua sede per garantire la massima selezione dei corsi ed una maggiore specializzazione degli indirizzi.

CONVITTO - SEMICONVITTO

ORGANIZZ. SCOL. MINERVA - LEONARDO DA VINCI

Consulenza Scolastica

Abbreviazioni Corsi-recupero

ISTITUTO c. Rosselli 1 PAOLA Tel. 581.085 Tel. 587.023

PER ABBREVIARE GLI STUDI PER CONSEGUIRE PIU' RAPIDAMENTE UN DIPLOMA

Parti Industriali, Geometri, Ragionieri, Licenze Medie.

Corsi accelerati diurni, preserali, serali o per turnisti.

VIA NIZZA 117 - TELEFONI 657.013 - 659.697

Istituto

POGLIANI

Corso Francia, 3 angolo Via Drovetti, 3

Telefoni 542.820 - 517.371

RECUPERO ANNI

Corsi diurni

preserali - serali

Istituto Tecnico (Ragionieri - Geometri - Periti) Scuola Media - Istituto Magistrale

RISULTATO ESAMI:

La Divisione di Roma di poter confermare che gli alunni presentati quest'anno all'Istituto presso le Scuole Statali o Private agli esami di licenza alle varie classi dell'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri e di Licenza sono stati ammessi nella misura del 90 per cento.

Tali dati sono controllabili: gli elenchi sono esposti nell'atrio dell'Istituto.

ISCRIZIONI:

Le iscrizioni per i Corsi accelerati diurni, preserali e serali per il prossimo anno scolastico si ricevono presso la Segreteria nei giorni feriali dalle ore 9 alle 12,30 e dalle ore 15 alle 18.

CAMBIO DI INDIRIZZO DI STUDI

Tutti coloro che, qualunque ordine di studi abbiano finora seguito, intendono mutare indirizzo, possono perdere ogni anno di studio (passaggio dal Magistrale o Liceo al Tecnico o viceversa), possono seguire i corsi specializzati che questo Istituto organizza con molta serietà da lunghi anni.

BORSE DI STUDIO

L'Istituto concede borse di studio ai più meritevoli, nonché ai figli degli operai ed invalidi del lavoro ed ai militari a carico.

Harriet Hubbard Ayer

Presso la Profumeria VERDI SIMPATY

dal 19 al 23 Settembre

sarà presente una Beauty Consultant di Harriet Hubbard Ayer per consigliare i prodotti curativi più adatti e il maquillage più moderno.



donne confidenziale

Vacanze sotto vetro



Il cartello della confidenziale con il nuovo fumetto della sua e quella di luce, le cartoline esclusive degli amici più importanti e stimolando le sue aspirazioni comprate a Forlì, la sua foto alla famiglia con lo sfondo di mare o di città. Mettere in un cassetto questa souvenir d'estate è un po' come tradire la serenità delle vacanze. Ma se si vuole ricordare, tutti questi piccoli ricordi di una vacanza sono la serenità di una vacanza. Ma se si vuole ricordare, tutti questi piccoli ricordi di una vacanza sono la serenità di una vacanza.

COME APPENDERE I SOUVENIRS DELL'ESTATE



Un sistema semplice ed economico, adatto soprattutto per appendere poster, planisferi e disegni, è costituito da speciali profili in plastica, resistenti ai grandi disegni, che si possono appendere a parete con un filo di nylon. Praticamente, questo sistema è adatto per soluzioni provvisorie o in continuo mutamento. Sempre per le necessità estive e tutte in particolare, per un anno o per una camera di bambino, è il sistema di Adele.

Un sistema semplice ed economico, adatto soprattutto per appendere poster, planisferi e disegni, è costituito da speciali profili in plastica, resistenti ai grandi disegni, che si possono appendere a parete con un filo di nylon. Praticamente, questo sistema è adatto per soluzioni provvisorie o in continuo mutamento. Sempre per le necessità estive e tutte in particolare, per un anno o per una camera di bambino, è il sistema di Adele.

Un sistema semplice ed economico, adatto soprattutto per appendere poster, planisferi e disegni, è costituito da speciali profili in plastica, resistenti ai grandi disegni, che si possono appendere a parete con un filo di nylon. Praticamente, questo sistema è adatto per soluzioni provvisorie o in continuo mutamento. Sempre per le necessità estive e tutte in particolare, per un anno o per una camera di bambino, è il sistema di Adele.

il medico della famiglia

Lindi col filo di seta

Il signor Luigi S. (Torino) scrive:

«Potrebbe sembrare una domanda banale, ma vorrei sapere se che modo si devono lavare i denti. Ormai ho un'idea propria in particolare e perciò vorrei che fosse un dentista a rispondere».

Rispondono i dottori A. e B. del Dr. Fabbro dell'Istituto Oculistico dell'ospedale Maria Vittoria di Torino.

«Incominciamo dallo spazzolino. Deve essere a più filo di seta, ben disteso tra le dita per penetrare a fondo negli spazi interdentali. I movimenti devono essere fatti in senso verticale, dopo una leggera pressione sulle gengive, si agisce dall'alto in basso sui denti superiori e dal basso in alto sui denti inferiori, sia interni che esterni, dividendoli in tre zone: la dentatura anteriore, la dentatura laterale e la dentatura posteriore. E' importante ricordare che la pulizia è eseguita proprio alla spazzolino, in cui entrano nella spazzolino, e non dal dentifricio, la cui funzione è diversa. Serve infatti soprattutto per la pulizia contro le carie, perché produce generalmente nella bocca un ambiente acido. E' del momento che i denti agiscono in ambiente acido, il dentifricio serve a bilanciare l'acidità dei depositi alimentari, il cui massimo grado è raggiunto con i carboidrati.

E' per questo che si consiglia di lavare i denti tutte le volte che si mangiano caramelle e succhiari in genere. Il dentifricio però non deve essere usato con troppa forza, per non irritare la dentatura, e non deve essere usato con troppa forza, per non irritare la dentatura.

A questo proposito, ricordando quanto detto prima, e che tutti gli spazzolini hanno soprattutto funzione di pulizia, in ingegneria si sono in commercio tipi monofilo, che penetrano perfino nella zona spaziale e spazio. Infine, per una perfetta pulizia dei denti, al più forte uso del filo di seta, un prodotto in cellulosa nelle forme, che si inserisce a fondo negli spazi interdentali e che elimina ogni deposito senza irritare la gengiva.

Luigiella Re

Alberto Vigna

«Per gli occhi e per la gola», il concorso tra i nostri lettori



Uno scorcio del buffet nell'elegante pasticceria di Ferrero

Nel centro di Torino, un ristorante di lusso per buongustai Ferrero: quando la cucina diviene un'arte raffinata

Con il marchio della grande industria dolciaria, il locale è quasi un simbolo della città - I clienti arrivano da tutti i paesi del mondo - Il direttore Gian Mario Conti e i suoi maître preparano «alla lampada» molte specialità

Da Ferrero la buona cucina va vestita di gala. Davanti a Porta Nuova, nel cuore della vecchia Torino «fatta» dal caos del traffico, questo ristorante offre ai suoi clienti una casa di raffinata distensione. E al tempo stesso, una tipica industria della regione, rappresenta per tutti il simbolo del gusto e della sensibilità piemontesi.

Localizzato tra gli antichi palazzi di via Vittorio Emanuele, il locale mostra all'interno la modernità e la funzionalità dei suoi impianti, che in otto mesi di vita (fu inaugurato con l'annessa pasticceria nel 1964) non hanno perso nulla dello «smalto» originario. Moquette per terra, poltroncine imbottite color riuccia, musica in sottofondo, camerieri che agiscono silenziosi e discreti nelle impeccabili livree, tutto contribuisce a dare a «Ferrero» quell'impronta caratteristica che ha co-

mai varcato i confini nazionali.

Molti sono infatti gli stranieri che, facendo tappa a Torino, preferiscono il «Ferrero» a una valigia di «Ferrero». Ogni giorno, ai tavoli di una delle quattro sale (capaci di contenere fino a 250 persone), si trovano senz'altro qualche gourmet francese in giro di piacere, un gruppo di industriali tedeschi, o una missione di operatori economici americani. Il mese scorso una comitiva di turisti spagnoli, che avevano già i loro pranzi prenotati altrove, sono venuti per una settimana di seguito a mangiare mattina e sera da «Ferrero» affidandosi ciecamente alle scelte dell'abile e solerte direttore del locale, il cavalier Gian Mario Conti.

Il quale, naturalmente, non si è mai preso due volte il tempo di mostrare la sua qualità di perfetto padrone di una cucina con tanta volontà e passione. Quarantacinquenne, esile, con un'aria di gentiluomo, Gian Mario Conti ha percorso ad uno ad uno i gradini della carriera: cominciò come ragazzo di sala quando aveva 12 anni, ora è all'apice della lunga scala del successo, dopo fruttuose esperienze nei locali più di moda di Torino. E' fiduciario dell'Amira (Associazione maître italiani ristoranti e alberghi) e fa parte della prestigiosa *Chambre des Rôtisseurs* come maître de table; inoltre è lui a dirigere «Ferrero» e a conferire il diploma dell'Accademia Italiana della Cucina per il 1971-72.

Ma il riconoscimento non lo ha mai cambiato. Sotto la spaziosa formula dell'impeccabile maître è rimasto un uomo semplice, modesto, alla buona: «in confronto ai grandi maître del passato — dice con un sorriso — io so che potrei tuttal più fare da spalla. Eppure ho studiato con accanimento per più di 30 anni. Mi fa rabbia però vedere certi gente improvvisarsi ristorante, quando magari ha fatto il costruttore o l'impiegato fino al giorno prima».

La stessa impronta del direttore, la sua cordiale gentilezza rivestita di forme eleganti e raffinate, l'ha accompagnata nel suo lavoro. Un locale in cui, grazie alla maestria dello chef Franco Germoso, di Pinerolo, si possono gustare le più esquisite specialità piemontesi accanto ai più allusivi piatti della cucina internazionale. Il tutto servito con un'eleganza degna di qualsiasi grande ristorante europeo, sotto la guida del primo maître Fazio Viorio e dei suoi aiuti Giuseppe Musella e Armando Settimo, con l'attiva collaborazione di una «brigata» di oltre dieci esperti camerieri.

La lista delle vivande è un vero e proprio libro che inizia con la varietà di 26 aperitivi e si chiude con i dolci. Tra i 21 cocktail (tra cui il caratteristico *East India, Bloody Mary* e *Between the seats*) e prosegue con i consigli dello chef, che cambiano ogni giorno. La lista normale è aperta da *clannove hors-d'œuvre* (tra cui la ghiotta delie calde) e quindici *supper*: dal consumo di tartaruga alla crema di



Il direttore Gian Mario Conti taglia una torta per la graziosa Paola Saglietti, studentessa universitaria (F. Moiso)

gamberi o di aragoste, al risotto allo champagne o alla minestrone; per non parlare dei gustosi «spaghetti alla diavola», dove trionfa il peperoncino in una salsa fatta con olio, aglio, acciuga e sugo di arrosti. Trattare piatti su ordinazione permettono allo chef di sbizzarrirsi la sua fantasia: dalla pasta alla valenciana al fagottino di pollo *maison*, dalla cervella alla Robert alla testa di funghi al midollo, vera specialità per mili-

nati, dove barolo e midollo di bue combinano una salsina prelibata.

Più di dieci sono le specialità alla lampada che lo stesso direttore (autore del famoso «fritto alla Conti») o i maître preparano davanti al cliente, in omaggio ad una rigorosa tradizione, nata in epoca passata per creare un'atmosfera intima e cordiale tra il commensale e il suo ospite. Primeggiano le tagliatoline mille guai (trionfo di origano, basil-

lico, rosmarino, aglio prezzemolo, panna e pomodoro) e gli spaghetti alla Lampedusa, dove aglio di arrosti e sherry insaporiscono i piccoli pezzi ricoperti di prosciutto, funghi e panna. Quattordici le specialità piemontesi, dalle crepelle all'albume (*crêpes* piegate in quattro, farcite di funghi, formaggio e tartufi) agli agnolotti Ferrero, con deviazioni verso il capriccio alla valdostana (che usa in fusione tra giorni nel vino), la costoletta alla monferrina (ri-

piena di prosciutto, parmigiano e tartufi) o il bagnetto di selvaggina. E di uno pure ventitré proposte alla brace.

La lista dei vini è della stessa varietà e livello di quella delle vivande: 47 vini bianchi delle varie regioni, 50 rossi italiani, 10 vini di vini suoi piemontesi (molti dei quali della riserva Ferrero), 42 di altre regioni, 10 da dessert; 26 esteri bianchi, 6 esteri rossi e 64 esteri rossi; 32 scelte di champagne.

Fantasia a briglia sciolta nei menù speciali di Conti

Vengono preparati per le occasioni particolari o presso molte famiglie torinesi - Un pranzo russo-piemontese, dallo storione ai funghi

Tra le sue caratteristiche, il ristorante «Ferrero» ha anche quella dei menù speciali, preparati da Gian Mario Conti per le occasioni particolari (quali Saloni, congressi, arrivo di delegazioni ufficiali estere) e presso molte famiglie torinesi. In questi giorni, in occasione della visita a Torino di una delegazione sovietica, il direttore ha preparato un menù in cui le specialità piemontesi si sposano alla perfezione con alcuni piatti di ispirazione russa.

Aprono la sfilata i cornetti di storione farciti con salsa «smittana» e caviale e i cornetti di salmone riempiti di polpa di granchio. Dopo il paté di tagliando tortu-fato, ecco la zuppa di quaglie e «coccinelle», con un misto di panna, anemone e rigaglie di pollo, tartufo e parmigiano, gratinato alla salamandra (un tipo di forno di vetro con il calore che

esclusivamente dall'alto, fatto apposta per grattare i cibi). E subito dopo un'altra raffinatissima specialità, gli scampi alla nocca di cocco: vengono serviti in una vera nocca di cocco, con un fondo di riso bollito, panna e speciali cipolline selvatiche, il tutto

Servizi a cura di CARLO SARTORI

affogato nel latte del frullo stesso.

Riscaldato lo stomaco con il ristretto allo sherry (un consommé di base concentrata, con paglia-sa al formaggio e paprika) si passa alla deliziosa sfogliata valdostana con prosciutto cotto, fonduta e tartufi. Ci si dirige quindi verso il *carré d'agnello* prezzemolato, colto alla griglia e profumato al prezzemolo, rosmarino, scivola e tadorato con burro spumante. Per gli amanti dei funghi, ecco arrivare monumentali teste di funghi porcini alla grati-cola.

Si finisce in gloria con la «crêpe Brigitte», farcita con crema pasticcera, fettine di banana e ricoperta di scaglie di cioccolato, agrumi, Aurora e succo di arancia. Ma dopo esser lasciato andare un posticipo per la «torta con rodica», gelato al limone affogato nel tipico liquore russo, simbolo dell'unione della cucina italiana con quella sovietica.

Vini prelibati, naturalmente, per questo menù d'eccezione: dopo la «vodka» «aprimoraco», Pinot grigio riserva 1970 sugli agnelli, Nebbiolo secco Riserva 1967 con il ristretto allo sherry e la sfogliata valdostana, Barbaresco 1964 sui funghi e «champagne brut» millesimato per una degna conclusione.

È una vera «fucina» di buoni dolciumi Una pasticceria per continuare la tradizione del signor Pietro

Dietro l'aristocratica facciata, un laboratorio artigianale condotto con passione da ben nove primi pasticceri - Cinquanta specialità di paste, grande varietà di torte



Quaranta anni fa. In un piccolo laboratorio di pasticceria in via Urbano Rattazzi, a due passi da Porta Nuova, un artigiano, con l'affettuoso aiuto della moglie, confezionava torte e paste dolci con la maestria del buon tempo antico. Si chiamava Pietro Ferrero, viene da Dogliani; pochi lo conoscevano, ma in breve tempo si è fatto un nome tra i torinesi che, pur pensando al fritto davanti alla sua vetrina, non possono fare a meno di fermarsi, attirati dall'aria della sua «confezione» di pasta e cioccolato.

1964. A pochi metri di distanza da quel piccolo laboratorio nasce, in uno dei più bei palazzi della vecchia Torino, una lussuosa pasticceria tutta specchi e poltroncine imbottite. Porta il marchio di Ferrero, la maggiore industria dolciaria del Meo, una delle più importanti del mondo: proprio l'industria nata da una grande idea di quel Pietro Ferrero che confezionava artigianalmente le torte in via Rattazzi.

E' dunque la tradizione che continua. Una tradizione che affonda le radici ancora più lontano di Pietro Ferrero, nell'anno-tutto piemontese, di ottocentesca memoria, per la «delicatezza del palato». Una tradizione che ha Ferrero ha mantenuto viva anche nella dilatata dimensione industriale e a cui ha voluto rendere un omaggio ancor più concreto proprio con l'apertura della sua pasticceria. La signora Paola Ferrero, affetta assidua collaboratrice del marito, oggi presidente della società, con il figlio Michele, amministratore delegato, può davvero andarsene fiero.

Perché la pasticceria Ferrero non è una pasticceria comune. Sono ben nove i primi pasticceri che vi lavorano, per produrre venti e più tipi di paste anche e una trentina di paste fresche. Tre piccoli salame, boccacchini riciclati di crema o di cioccolato,



Pietro Ferrero, presidente della società, e il figlio Michele, amministratore delegato

to, che ricordano tanto i dolcini cari alle nostre nonne.

Per non parlare delle torte, una vera e propria «galleria d'arte culinaria» in cui la fantasia dei cuochi corre a briglia sciolta. Anche qui è una tradizione che continua, perché nel traffico molto più caotico della Torino odierna i pasticcieri ferreroli di Porta Nuova si soffermano davanti alla raffinate vetrine della pasticceria, come si soffermavano un tempo davanti a quelle del laboratorio del piccolo artigiano Ferrero.

Quasi infinite sono le varietà di torte che gli ottimi pasticceri della Ferrero sono in grado di confezionare. La più famosa di tutte è la tartufata *maison*: due dischi di pasta frolla al cioccolato farciti con panna chantilly e granella di croccanti e ricoperti con cioccolato a sfoglia. Gustosa e apprezzata anche la *bourbon*: si passa dalla frutta fresca al frullatore, si incorpora con panna e liquore, quindi si mette negli appositi stampi a raffreddare; c'è anche la variante al frutto, in cui alla panna-crema all'inglese viene unita della frutta sci-

roppata a pezzi, il tutto lavorato a fantasia.

La sfilata delle torte sarebbe ancora lunga. Ricordiamo la «Margherita n. 1»: la pasta viene tagliata in tre parti, impastata all'arancio o al mandarino, farcita con panna chantilly e al profumo di arancio, quindi ricoperta con «scarpinetta» e spolverata con zucchero al velo. E poi la «Vesuviana n. 2»: due dischi di pasta frolla alla nocella sono farciti con panna alla zabaglione e una pasta di Malaga e quindi ricoperti con scaglie di cioccolato bianco. Oppure la «Charlotte n. 4»: si scava una forma rotonda di pasta maddalena e si riempie con frutta, panna, torrone e cioccolato tritato; questo impasto si mescola alla parte tolta della pasta maddalena, il tutto si inzuppa di Cointreau e si ricopre con ghiaccia di cioccolato.

Sin dalla sua apertura, i torinesi si sono accorti dell'alta qualità della pasticceria di Ferrero, dietro la cui imponente facciata sta la passione e la cura di pasticceri che lavorano artigianalmente con la loro illustra predecessora. Ed è

così che la sala da tè di Ferrero è diventata il ritrovo preferito di molte signore e di molti buongustai, che ritrovano nella pasticceria e nelle torte il sapore della «case private» tra le poltroncine o i tavoli, la calda atmosfera del tempo che fu.

La lista normale è aperta da *clannove hors-d'œuvre* (tra cui la ghiotta delie calde) e quindici *supper*: dal consumo di tartaruga alla crema di

Le «ment» e le «baccia» del ristorante Ferrero riunite davanti ad una splendida tavola imbandita su cui troneggiano uno stambocco e un capriolo



**Alberto Sordi, Silvana Mangano,
Joseph Cotten, Bette Davis
regia di Luigi Comencini**

Babil Vercini: Telefono 30.94 - Telex 932.552 - Milano 709.097

Vi farete sfuggire questi prezzi? Come potrete giustificarlo?

Occasioni da cogliere dal 21 al 30 settembre
in tutti i Supermercati Standa

**"I prodotti
più famosi
a meno"**

DADI LIEBIG
6 cubetti
"Sapore delicato"
L.160

150

CAFFE'
PAULISTA
L.550

490 gr. 190

FORMAGGIO KRAFT
"Lindenberger"
L.340

290 gr. 150

FORMAGGIO KRAFT
"Tilsiter"
L.320

290 gr. 150

GRISSINI
PAN D'OR
2 pacchi
L.240

200

OLIO D'OLIVA
SASSO
L.1110

970 l litro

COSCE
DI POLLO
L.1120

790 l chilo

FILETTI
DI SOGLIOLA
FINDUS
L.500

450 gr. 300

NIDI ALL'UOVO
BUTONI
L.260

190 gr. 500

Nei supermercati Standa si vendono a peso netto
anche la carne, i salumi, la polleria,
i formaggi, i latticini, la frutta e la verdura.

STANDA

ANNUNCI ECONOMICI

1 Commercianti

2 Proposte d'affari e capitali

3 Cessioni, rilievi aziende, negozi, gerenze

4 Terreni acquisto, vendita

5 Locali e negozi, acquisto, vendita, affitto

6 Domande lavoro e impiego

7 Offerte lavoro e impiego

8 Impieghi

9 Impieghi

10 Impieghi

11 Impieghi

12 Impieghi

13 Impieghi

14 Impieghi

15 Impieghi

16 Impieghi

17 Impieghi

18 Impieghi

19 Impieghi

20 Impieghi

21 Impieghi

22 Impieghi

23 Impieghi

24 Impieghi

25 Impieghi

26 Impieghi

27 Impieghi

28 Impieghi

29 Impieghi

30 Impieghi

31 Impieghi

32 Impieghi

33 Impieghi

34 Impieghi

35 Impieghi

36 Impieghi

37 Impieghi

38 Impieghi

39 Impieghi

40 Impieghi

41 Impieghi

42 Impieghi

43 Impieghi

44 Impieghi

45 Impieghi

46 Impieghi

47 Impieghi

48 Impieghi

49 Impieghi

50 Impieghi

51 Impieghi

52 Impieghi

53 Impieghi

54 Impieghi

55 Impieghi

56 Impieghi

57 Impieghi

58 Impieghi

59 Impieghi



I professionisti del riscaldamento.

Termo Shell Plan ha riunito i professionisti del riscaldamento in un'unica organizzazione. Per averli al vostro servizio è sufficiente una telefonata al rivenditore più vicino. Vi assicurerete in un colpo solo: tutti i vantaggi per stare al caldo.

Il finanziere. Vi finanzia per la trasformazione o l'installazione dell'impianto di riscaldamento.

Lo specialista. Tiene in perfetto efficienza il vostro impianto.

L'esperto. Vi garantisce combustibili di qualità superiore.

Novità: il costruttore. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il tecnico. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il programmatore. Vi assicura consegne puntuali.

Il finanziere. Vi finanzia per la trasformazione o l'installazione dell'impianto di riscaldamento.

Lo specialista. Tiene in perfetto efficienza il vostro impianto.

L'esperto. Vi garantisce combustibili di qualità superiore.

Novità: il costruttore. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il tecnico. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il programmatore. Vi assicura consegne puntuali.

Il finanziere. Vi finanzia per la trasformazione o l'installazione dell'impianto di riscaldamento.

Lo specialista. Tiene in perfetto efficienza il vostro impianto.

L'esperto. Vi garantisce combustibili di qualità superiore.

Novità: il costruttore. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il tecnico. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il programmatore. Vi assicura consegne puntuali.

Il finanziere. Vi finanzia per la trasformazione o l'installazione dell'impianto di riscaldamento.

Lo specialista. Tiene in perfetto efficienza il vostro impianto.

L'esperto. Vi garantisce combustibili di qualità superiore.

Novità: il costruttore. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il tecnico. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il programmatore. Vi assicura consegne puntuali.

Il finanziere. Vi finanzia per la trasformazione o l'installazione dell'impianto di riscaldamento.

Lo specialista. Tiene in perfetto efficienza il vostro impianto.

L'esperto. Vi garantisce combustibili di qualità superiore.

Novità: il costruttore. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il tecnico. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il programmatore. Vi assicura consegne puntuali.

Il finanziere. Vi finanzia per la trasformazione o l'installazione dell'impianto di riscaldamento.

Lo specialista. Tiene in perfetto efficienza il vostro impianto.

L'esperto. Vi garantisce combustibili di qualità superiore.

Novità: il costruttore. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il tecnico. Ha progettato i modernissimi bruciatori Shell a gasolio. Economici, silenziosi, antismog.

Il programmatore. Vi assicura consegne puntuali.

Commissionari e Rivenditori Autorizzati Termo Shell Plan.

TORINO - S.I.C.I.A. - Commissionaria Shell
Via Padigara, 9
Collegno - Tel. 790.125/794.807

TORINO - A.C.L.A.
Via Beineke, 16 - Tel. 890.131/893.220

RIVARITA - A.C.L.A. - Strada Vecchia Orbasiana
Brivio - Tel. 785.26.32

TORINO - CHIESA - P.zza Baldassero, 3
Tel. 271.946/289.918

TORINO - CHIESA - Strada del Francese, 80
Tel. 498.633/498.534/498.635

TORINO - S.A.C.L.A. - Via Soraovino, 83
Tel. 732.913/734.234

TORINO - C.P.R. S.N.C. - CERRATO MARCO & C.
Via Pia VII, 168 - Tel. 816.647/8

TORINO - C.P.R. S.N.C. di F.LLI COLOMBO & C.
Corso Mellino, 175 - Tel. 890.222

CAMBANO - F.LLI SACCO S.N.C.
Commissionaria Combustibili
Sede e Deposito: Via Bussolatte
Lecce: Via Martini, 10 - Tel. 944.158

CHIESA - RONCO GIOVANNI
Via Nostra Signora delle Scale, 29
Tel. 94.72.080

IVREA - POLMA S.p.A. - Strada Vercelli, 91/A
Tel. 40.451/21.63

PIEMONTE - TROMBETTO LUCIANO
Bliva Frassano - Tel. 92.140/22.789

ALESSANDRIA - RESTIANI DARIO & CARLO
Commissionaria Shell
Via U. Giardano, 1 - Tel. 32.045

VALENZA - RESTIANI DARIO & CARLO
Commissionaria Shell
Viale Firenze, 4 - Tel. 94.109

SALE - RESTIANI DARIO & CARLO
Commissionaria Shell
Via Alessandria, 4 - Tel. 84.140

OVADA - RESTIANI DARIO & CARLO
Commissionaria Shell
Corso Italia 110/A - Tel. 80.089

ACQUA T. - RESTIANI DARIO & CARLO
Commissionaria Shell
S.S. 30 km, 30 - Terzo d'Acqui - Tel. 39.93

ACQUA T. - F.LLI COLLINO & C. S.p.A.
Via Marengo, 12 - Tel. 23.05

NOVI LIGURE - A. GROSSO DI CARLA GROSSO
Via Verdi, 111 - Tel. 24.388

TOREMA - F.LLI FELTRI DI FELTRI GIAMPIETRO
Strada Prov. Rivaonza, 2 - Tel. 81.037

CASALE MONFERRATO - VALDANO DI
VALDANO VILATA & C.
Via Saffi, 60 - Tel. 71.371

VALLE CERINA - VALDANO DI
VALDANO VILATA & C.
Via Aleria, 1 - Tel. 94.129

AGOSTA - POLMA S.p.A.
Viale Piccola S. Bernardo, 21 - Tel. 22.43/22.03

ASTI - BALLARINO GIOVANNI
Corso Genova, 14/16 - Tel. 53.111

CUNEO - SACLA DI ROSSI & C.
Via Barbarezzo, 14 - Madonna delle Grazie
Tel. 23.27

CARU' - SACLA DI ROSSI & C.
Viale Vittorio Veneto, Tel. 75.167

ALBA - SACLA DI ROSSI & C.
Frazione Musato - Tel. 28.14

MONDOVI' - GONELLA & SOMA
Via Statuto - Tel. 31.81

MONDOVI' - SACLA DI ROSSI & C. - Tel. 68.58

MAGLIANO ALPI - SACLA
Via Provinciale, 9 - Tel. 88.58

SALUZZO - GONELLA & SOMA
Via Mazzini, 7 - Tel. 24.80

NOVARA - CONSORZIO
AGRIARIO PROVINCIALE
Piazza Martiri Libertà, 6 - Tel. 22.601

NOVARA - PETROLCAMPO
Commissionaria Shell
Via Dolores Bello, 7 - Tel. 24.756

GOZZANO - ALLIATA GIOVANNI
Via Provinciale, 73
Fraz. Boraggia - Tel. 94.083

GRAVELLONA TOCE - PETROLTOCE S.N.C.
Commissionaria Shell
Via Sampsonia, 163 - Tel. 64.404

CASTELLETTO TICINO - LOVISON PIETRO
Via Repubblica, 49 - Tel. 972.032

VERCELLI - REALPETROL
Via Dalmazia, 23 - Tel. 65.079

BIELLA - S.A.C.L.A.
Via S. Eusebio, 26 - Tel. 26.308/9

BIELLA - CHIESA DI CASSULO ROSSANA
Uff. Via Trento, 49 - Tel. 23.195

COSSATO - CHIESA DI CASSULO ROSSANA
Dep. Via M. Libertà, 119 - Tel. 93.476

CRESCENTINO - F.LLI FRANCESCO &
ENRICO BOGGIONE
Via F. Bona, 22 - Tel. 83.163

BORGOMASSA - PETROLIFERA VALSesia
Via Vittorio Veneto, 119 - Tel. 22.998

FONZONE DI TRIVERO - PETROLPONZONE
di TONELLA & STOPPA - Via Pollo - Tel. 77.304

SANT'ALIA - RIGAZIO PIETRO
Via Adua, 5 - Tel. 94.292

VALLE D'AGOSTA - SACALINI ANTONIO
Via M. T. Rossi, 35 - Tel. 51.268

GENOVA - COVENAS S.p.A.
Uff. Vend. Riscaldamento
Via Salita al Garbo, 2 - Tel. 443.371

GENOVA - A.L.I.
Uff. Corso Podesio, 12/2
Tel. 583.179/582.265/583.593

Dep. Via M. Libertà, 119 - Tel. 93.476

SERRA RIACE - Tel. 797.177

GENOVA - TERMOGAS s.r.l. (Uff. a Dep.)
Via Bazzelli, 137M

Rivaleto - Tel. 445.905/449.328

CHIVARI - A.L.I. - Corso Bizzarolo, 14
Tel. 23.127

LAVAGNA - A.L.I. - Via Sforzi, 16 - Tel. 27.888

SOBI - A.L.I. - Via Menghini, 8 - Tel. 78.647

ROSSIGNO - A.L.I.
Via Aleria, 1 - Tel. 925.049

SAVONA - F.LLI TOSIA
Uff. Corso Tardy e Bazzani, 9/2 - Tel. 22.485

Dep. Via Aurelia - Loc. Lusa, Vado - Tel. 85.112

ALBENGA - ALBENGA PETROLI S.N.C.
di TOBIA & SIRI
Frazione Compachiera
Loc. Rapolina - Tel. 51.670

IMPERIA - SEVERINO MARIO - Commis. Shell
Via Aurelia, 10 - Riva Ligure - Tel. 42.043/42.094

IMPERIA - RIVIERA PETROLI
Via Perleone, 3 - Arma di Taglio - Tel. 42.384

MONDOVI' - SACLA DI ROSSI & C. - Tel. 68.58

MAGLIANO ALPI - SACLA
Via Provinciale, 9 - Tel. 88.58

SALUZZO - GONELLA & SOMA
Via Mazzini, 7 - Tel. 24.80

NOVARA - CONSORZIO
AGRIARIO PROVINCIALE
Piazza Martiri Libertà, 6 - Tel. 22.601

NOVARA - PETROLCAMPO
Commissionaria Shell
Via Dolores Bello, 7 - Tel. 24.756

GOZZANO - ALLIATA GIOVANNI
Via Provinciale, 73
Fraz. Boraggia - Tel. 94.083

GRAVELLONA TOCE - PETROLTOCE S.N.C.
Commissionaria Shell
Via Sampsonia, 163 - Tel. 64.404

CASTELLETTO TICINO - LOVISON PIETRO
Via Repubblica, 49 - Tel. 972.032

VERCELLI - REALPETROL
Via Dalmazia, 23 - Tel. 65.079

BIELLA - S.A.C.L.A.
Via S. Eusebio, 26 - Tel. 26.308/9

BIELLA - CHIESA DI CASSULO ROSSANA
Uff. Via Trento, 49 - Tel. 23.195

COSSATO - CHIESA DI CASSULO ROSSANA
Dep. Via M. Libertà, 119 - Tel. 93.476

CRESCENTINO - F.LLI FRANCESCO &
ENRICO BOGGIONE
Via F. Bona, 22 - Tel. 83.163

BORGOMASSA - PETROLIFERA VALSesia
Via Vittorio Veneto, 119 - Tel. 22.998

FONZONE DI TRIVERO - PETROLPONZONE
di TONELLA & STOPPA - Via Pollo - Tel. 77.304

SANT'ALIA - RIGAZIO PIETRO
Via Adua, 5 - Tel. 94.292

VALLE D'AGOSTA - SACALINI ANTONIO
Via M. T. Rossi, 35 - Tel. 51.268

GENOVA - COVENAS S.p.A.
Uff. Vend. Riscaldamento
Via Salita al Garbo, 2 - Tel. 443.371

GENOVA - A.L.I.
Uff. Corso Podesio, 12/2
Tel. 583.179/582.265/583.593

Dep. Via M. Libertà, 119 - Tel. 93.476

SERRA RIACE - Tel. 797.177

GENOVA - TERMOGAS s.r.l. (Uff. a Dep.)
Via Bazzelli, 137M

Rivaleto - Tel. 445.905/449.328

CHIVARI - A.L.I. - Corso Bizzarolo, 14
Tel. 23.127

LAVAGNA - A.L.I. - Via Sforzi, 16 - Tel. 27.888

SOBI - A.L.I. - Via Menghini, 8 - Tel. 78.647

ROSSIGNO - A.L.I.
Via Aleria, 1 - Tel. 925.049

SAVONA - F.LLI TOSIA
Uff. Corso Tardy e Bazzani, 9/2 - Tel. 22.485

Dep. Via Aurelia - Loc. Lusa, Vado - Tel. 85.112

ALBENGA - ALBENGA PETROLI S.N.C.
di TOBIA & SIRI
Frazione Compachiera
Loc. Rapolina - Tel. 51.670

IMPERIA - SEVERINO MARIO - Commis. Shell
Via Aurelia, 10 - Riva Ligure - Tel. 42.043/42.094

IMPERIA - RIVIERA PETROLI
Via Perleone, 3 - Arma di Taglio - Tel. 42.384

MONDOVI' - SACLA DI ROSSI & C. - Tel. 68.58

MAGLIANO ALPI - SACLA
Via Provinciale, 9 - Tel. 88.58

SALUZZO - GONELLA & SOMA
Via Mazzini, 7 - Tel. 24.80

NOVARA - CONSORZIO
AGRIARIO PROVINCIALE
Piazza Martiri Libertà, 6 - Tel. 22.601

NOVARA - PETROLCAMPO
Commissionaria Shell
Via Dolores Bello, 7 - Tel. 24.756

GOZZANO - ALLIATA GIOVANNI
Via Provinciale, 73
Fraz. Boraggia - Tel. 94.083

GRAVELLONA TOCE - PETROLTOCE S.N.C.
Commissionaria Shell
Via Sampsonia, 163 - Tel. 64.404

CASTELLETTO TICINO - LOVISON PIETRO
Via Repubblica, 49 - Tel. 972.032

VERCELLI - REALPETROL
Via Dalmazia, 23 - Tel. 65.079

BIELLA - S.A.C.L.A.
Via S. Eusebio, 26 - Tel. 26.308/9

BIELLA - CHIESA DI CASSULO ROSSANA
Uff. Via Trento, 49 - Tel. 23.195

COSSATO - CHIESA DI CASSULO ROSSANA
Dep. Via M. Libertà, 119 - Tel. 93.476

CRESCENTINO - F.LLI FRANCESCO &
ENRICO BOGGIONE
Via F. Bona, 22 - Tel. 83.163

BORGOMASSA - PETROLIFERA VALSesia
Via Vittorio Veneto, 119 - Tel. 22.998

FONZONE DI TRIVERO - PETROLPONZONE
di TONELLA & STOPPA - Via Pollo - Tel. 77.304

SANT'ALIA - RIGAZIO PIETRO
Via Adua, 5 - Tel. 94.292

Indagine-referenzia svolta dalla **COMINTER di Milano** in base all'autorizzazione min. 2/222349 del 6/4/1975

simbolo del primato conseguito
per la qualità del prodotto e dei servizi.

Il par-
o si-
payamenti a vista cap-
li 70% del Farsi dei bi-
ziamenti in Francia.

Rinnovata e migliorata la Fiat 124

Chi vi dà di più?

Fiat 124: 6 anni di continuo successo. "Automobile dell'anno" quando uscì. Progressivamente migliorata in sede produttiva, soprattutto ai fini dell'affidabilità, della sicurezza, della robustezza. Collaudatissima.

Già prodotta in oltre due milioni di esemplari. Affermata nei rallies internazionali. Diffusa in tutto il mondo nella categoria delle medie che

è la più concorrenziata. Scelta e costruita su licenza come nessun altro modello al mondo.

Dotata di prestazioni che non vi costringono a "mantenere" motori più grossi e costosi. Solidamente difesa nel mercato dell'usato. Servita dal Servizio Fiat.

E oggi ancora migliorata.

Chi vi dà di più?



124 berlina

La "1200" più venduta in Italia

Oggi ha un interno completamente nuovo che la valorizza e ne fa un'altra macchina.

Ancora migliorata nel rendimento del motore

e in numerosi dettagli di carrozzeria. È più potente: 65 CV (DIN). È più veloce: 150 km/h

124 berlina
Prezzo L. 1.340.000
124 familiare
Prezzo L. 1.390.000

124 Special

La "1400" da 155 km/h

Special per il superiore livello delle finiture, del confort, delle prestazioni.

Oggi ancora migliorata nel rendimento del motore e in numerosi particolari

estetici e funzionali. È più potente: 75 CV (DIN). È più veloce: oltre 155 km/h

124 Special
Prezzo L. 1.500.000

124 Special T

Oggi è una "1600" da 170 km/h

Per valorizzare in pieno le sue doti di stabilità e robustezza, abbiamo equipaggiato questa 124 con un motore da 95 CV (DIN) derivato dal bialbero

della 124 Sport "1600" (che ha dimostrato nei rallies di saper battere le più famose ed esclusive sportive europee).

Miglioramenti generali e funzionali come nella Special.

124 Special T
Prezzo L. 1.580.000

Presso Filiali e Concessionarie Fiat anche con acquisto rateale SAVA (Prezzi franco Filiali, I.G.E. compresa)

FIAT